

Des produits nobles, des préparations gourmandes

Entrées

Foie gras de canard poêlé,
Pêche des vignes rôtie au thym et jus réduit **32.00€**

Calque de noix de Saint-Jacques au fruit de la passion
Gel de mangue aux couleurs du potager **25.00€**

Poissons

Lieu jaune de ligne, algues wakamé
Petits pots du jardinier, écume de curry black Pearl **34.00€**

Filet de Saint-Pierre, consommé de légumes au coco monté
Epinards au macis, légumes en tempura épicée **35.00€**

Viandes

Filet mignon d'agneau, craquelin aux herbes
Carotte sublime et morilles, jus à l'ail **36.00€**

Filet de bœuf Angus juste saisi
Virgule de petits pois, poireau rôti et condiment de sésame noir en deux textures **38.00€**

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Les Fromages

Assiette de fromages frais affinés par Maître Turrette **16.00€**

Desserts (15.00€)

Melon : Nage de melon, fraises, espuma de chèvre cendré
Caviar de melon et gelée de menthe, sorbet melon

Framboise : Biscuit moelleux à la pistache
Tube au chocolat blanc fourré de mousse légère, framboises fraîches

Dessert du potager : Tomates de toutes couleurs confites au thym
Chantilly mascarpone au poivre et sorbet basilic

Menus Gourmands

Composez votre menu avec nos mets de la carte

Menu 3 plats **55 €**

Une entrée, une viande ou un poisson, assiette de fromages ou dessert

- Menu 4 plats

74€

Une entrée, un poisson, une viande, assiette de fromages ou dessert

- Supplément fromage

11 €

(Une assiette de fromages dans un menu compte 3 portions)